

ARRIBA NACIONAL

FONDENTE 64%

CIOCCOLATO CIOCCOLATI DOMORI

Il Cacao Nazionale Fine di Aroma "Arriba" viene fornito da UNOCACE, un'organizzazione che raggruppa 24 associazioni con 1.600 piccoli produttori.

Caratteristiche organolettiche: avvolgente e cremoso, arricchito da sentori di frutta matura (banana) e frutta secca, con una fresca e lunga persistenza.

Cioccolato di copertura in pastiglie



MODALITÀ D'USO



Copertura



Ganache



Gelato



Mousse



Pralina



Tavoletta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 00961

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

Cioccolato fondente di copertura in pastiglie - 64% - origine Ecuador - varietà Nacional

Denominazione

cioccolato fondente di copertura Cacao: 64 % min. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Modalità d'uso



Extraordinary
made simple.

Temperature:

fusione 45-50°

cristallizzazione 27-29°

utilizzo 30-32°

raffreddamento 14-16° (senza umidità)



Extraordinary
made simple.